

TAPAS

おつまみ

一口モナカ

Bite-size MONAKA

250(税込275)

数量限定

仔羊のブロシェット(1本)

Limited quantity Skewered Lamb with spice (1 piece)

280(税込308)

白レバーとラムレーズンのムース

Chicken Liver and Rum Raisins Mousse

480(税込528)

彩り野菜のラタトゥイユ

Ratatouille with colorful vegetables

480(税込528)

紅ズワイガニのセルヴェル・ド・カニユ

Red snow crab Cervelles de canut

580(税込638)

本日のおすすめタパス

Today's Recommended TAPAS

ASK

COLD APPETIZER

冷前菜

雲丹、海老、帆立、オマールの
コンソメジュレと季節野菜のフォンダン

Sea urchin, Shrimp, Scallops and Lobster
Consomme Jelly with mousse of Seasonal vegetable

お1人様1個サイズ / 480(税込528)
Single person size

クリームチーズの味噌漬け焼き

Grilled cream cheese marinated with miso

680(税込748)

スペイン産ハモンセラノ

Spanish jamon serrano

680(税込748)

ギリシャ風 野菜とタコのマリネ

Marinated vegetables and octopus, Greek style

680(税込748)

本日鮮魚のカルパッチョ

Today's Carpaccio

780(税込858)

厚切り!パテ・ド・カンパーニュ

Pate de Campagne a la maison

780(税込858)

たっぷり!俺んちのシーザーサラダ

ORENO Caesar Salad

980(税込1,078)

ハーフサイズ half size 680(税込748)

オススメ!
北海道産牛肉のタルタル

Hokkaido Beef Tartar

1,180(税込1,298)

贅沢!!キャビア丸ごと1瓶プレート

A Jar of Caviar Plate

3,980(税込4,378)

HOT APPETIZER

温前菜

オニオングラタンスープ

Onion gratin soup

400(税込440)

フライドポテト(アンチョビマヨ or ケチャップ)

French Fries (Anchovy Mayonnaise or Ketchup)

580(税込638)

シェフの気まぐれキッシュ

Chef's Whimsical Quiche

680(税込748)

ツブ貝のブルゴーニュ風

Burgundy-style whelk

880(税込968)

フォアグラと季節のフルーツのポワレ

~ポルト酒ソース~

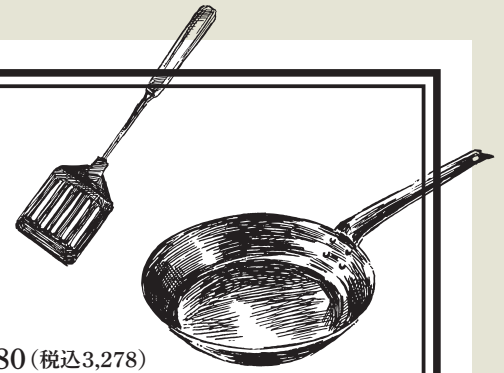
Poiet of foie gras and seasonal fruits

~Porto wine sauce~

1,880(税込2,068)

ROSSINI

ロッシーニ



- 牛フィレ肉とフォアグラのスタンダードロッシーニ 2,980 (税込3,278)
 (牛フィレ肉 150g+ フォアグラ 50g)
 Standard Rossini : Roasted Beef Fillet and Sautéed Foie gras (Fillet 150g + Foie gras 50g)
- 牛フィレ肉とフォアグラのキングサイズロッシーニ 5,480 (税込6,028)
 (牛フィレ肉 300g+ フォアグラ 100g)
 King size Rossini : Roasted Beef Fillet and Sautéed Foie gras (Fillet 300g + Foie gras 100g)

数量限定!

- 最上級和牛ホホ肉とフォアグラのプレミアムロッシーニ 3,980 (税込4,378)
 (和牛ホホ肉 150g+フォアグラ80g)
 Tender Rossini: Stewed Premium WAGYU Beef Cheek and Sautéed Foie gras
 (WAGYU Beef Cheek 150g + Foie gras 80g)

じっくりと時間をかけて、お野菜の旨味と一緒に煮込んだ柔らかい“国産牛ホホ肉”を高品質なフォアグラに重ね、“トリュフ”の“ベリグーソース”をかけました。数量限定商品です!

MAIN DISHES

メイン ディッシュ

- | | |
|--|--|
| 豚スペアリブの柔らか Grill
Tenderly grilled pork spareribs 1,580 (税込1,738) | 丸ごと1ヶ! 鮑のソテー
~3種の茸とヴェスビオのクリームソース~
Sautéed abalone with 3 kinds of mushrooms
and Vesuvio cream sauce 1,780 (税込1,958) |
| ウズラのカスレ
Stewed quail dish 1,980 (税込2,178) | オマール海老の丸ごととロースト
~本日の仕立てで~
Roasted Lobster with original sauce |
| 牛ハラミのステーキフリット ~赤ワインソース~
Beef skirt steak and potatoes ~red wine sauce~
1,980 (税込2,178) | 丸ごと1尾 Single size : 3,980 (税込4,378)
丸ごと2尾 Double size : 7,880 (税込8,668) |
| ジゴダニョーのブレゼ
※ジゴダニョー: 仔羊のもも肉
Braised lamb thigh 2,080 (税込2,288) |
3名様なら...オマール海老半身追加
Extra Lobster (1/2 piece) 5,880 (税込6,468) |

GRATIN

グラタン

- 赤海老のグラタン
Red Shrimp Gratin 1,480 (税込1,628)
- フォアグラのグラタン~黒トリュフソース~
(フォアグラ80g)
Gratin with Sautéed Foie Gras with Black Truffle sauce
(Foie gras 80g) 2,480 (税込2,728)

RISOTTO

リゾット

- 渡り蟹のトマトクリームリゾット
Blue Crab Tomato Cream Risotto 1,180 (税込1,298)
- ポルチーニと舞茸のリゾット
Risotto of Porcini Mushroom 1,280 (税込1,408)
- フォアグラのリゾット~黒トリュフソース~
(フォアグラ80g)
Risotto with Sautéed Foie Gras with Black Truffle sauce
(Foie gras 80g) 2,480 (税込2,728)

全てのお料理に
トッピングできます!

フォアグラ 80g 追加トッピング
Extra Premium Foie Gras +80g

+1,980 (税込 2,178)

DESSERT

デザート

アイスとソルベ3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Sorbet and Ice Cream 580(税込638)

特製!!生搾りモンブラン

Fresh Squeezed Mont Blanc Cake 1,180(税込1,298)

シェフ自慢のスイーツ
神楽坂クレームブリュレ

Creme Brulee of Kagurazaka with IceCream 680(税込748)

季節のシェフのおすすめデザート

Seasonal Chef's Recommended Dessert ASK

4種のベリー風味のパン・デピス

※フランスに伝わる伝統菓子の一つ「香辛料を使ったパン」
Spice bread with 4 types of berries flavor

680(税込748)

COFFEE & TEA

食後のお飲み物

コーヒー

Coffee (Hot / Iced) 420(税込462)

紅茶

Tea (Hot / Iced) 420(税込462)



DIGESTIF

食後酒

ソーテルヌ

Sauternes 700(税込770)

カルヴァドス

Calvados 700(税込770)

グラッパ

Grappa 800(税込880)



特製!!生搾りモンブラン



神楽坂クレームブリュレ



俺のアプリダウンロード & 新規会員登録で
なみなみスパークリングまたはハイボールを
1杯プレゼントします! [ダウンロードはこちら](#)

